

# Confettura di fichi d'India

Categoria: Marmellate e Conserve - Marmellate



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Non lasciatevi ingannare dal suo aspetto non certo invitante a causa di tutte quelle piccole spine, il fico d'India è un frutto molto buono da mangiare: ha un sapore delizioso, dolciastro e leggermente aromatico.

Si può preparare un'ottima confettura di fichi d'India, il suo sapore molto dolce e ha un colore rosso rubino. La confettura di fichi d'India è molto buona da spalmare sul pane della prima colazione o per guarnire dolci e crostate.



## Ingredienti

» <b>Acqua</b> un bicchiere	» <b>Limoni</b> il succo di uno
» <b>Fichi</b> d'India 1 kg di polpa	» <b>Zucchero</b> 500 gr

## Preparazione



Per sbucciare i fichi d'India per prima cosa munitevi di un paio di guanti in lattice. Il modo più semplice per togliere la loro spessa buccia è privarli delle due estremità e fare delle incisioni con un coltello ben appuntito per tutta la lunghezza del fico, d'India poi aiutandovi con la lama del coltello tirate la buccia verso di voi (1). Tagliate la polpa dei fichi d'India a cubetti molto piccoli (2) e versateli in una pentola (3).



Mettete la pentola sul fuoco, aggiungete il bicchiere d'acqua alla polpa dei fichi d'india (4). Portate a ebollizione fino a quando i cubetti di fichi non si saranno spappolati (5), dopodiché togliete la pentola dal fuoco e passate la polpa al setaccio in modo da eliminare i semi (6).



Mettete di nuovo la polpa setacciata nella casseruola e riaccendete il fuoco; nel frattempo spremete un limone (7) . Aggiungete lo zucchero alla polpa (8) e quando il composto avrà raggiunto di nuovo il bollore unite il succo di limone (9). Fate bollire per altri 40 minuti poi, quando il composto si sarà ben addensato, spegnete il fuoco e travasate la confettura di fichi d'India in barattoli sterilizzati, chiudeteli bene e capovolgeteli a testa in giù, in modo da formare il sottovuoto che permetterà alla confettura di fichi d'India di mantenersi a lungo.

### Consiglio

Prima di sbucciare i fichi d'India è meglio passarli sotto l'acqua fredda in modo da neutralizzare le sottili spine che ricoprono interamente la buccia.

Per capire se la vostra confettura è pronta esiste un metodo molto semplice: intenetevi un cucchiaino nel composto e versatene una goccia su una superficie piana, se inclinando la superficie, il composto resta fermo allora la confettura può essere travasata nei vasetti.